Serie III, Vol. IV. Udine, lunedì 10 gennaio 1881. Num. 2

BULLETTINO DELLA ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

N. 187 V.

STAZIONE SPERIMENTALE AGRARIA

PRESSO IL R. ISTITUTO TECNICO DI UDINE

Avviso di concorso.

A norma del regolamento di questa Stazione, approvato da S. E. il Ministro di agricoltura, industria e commercio colla nota n. 13846, div. I, 5 ottobre 1870, e delle deliberazioni prese dal Consiglio di amministrazione, sono da conferirsi per il venturo anno:

a) due posti di allievi sussidiati con un assegno di lire duecento;

b) un posto di allievo gratuito;

c) due posti di allievi paganti una tassa annua di lire centocinquanta.

Le istanze dirette ad ottenere i posti suindicati dovranno essere indirizzate alla Direzione della Stazione agraria presso il r. Istituto tecnico di Udine.

Gli allievi potranno a loro scelta,

a) essere addetti soltanto al laboratorio di chimica agraria, ove potranno attendere con esercizi pratici allo studio della chimica agraria in generale, oppure essere semplicemente esercitati nell'analisi delle terre, dei concimi, delle acque, ecc.

b) essere soltanto addetti agli studi agronomici propriamente detti, con indirizzo teorico-pratico, essere esercitati nelle osservazioni microscopiche, ecc.

c) frequentare alternativamente il laboratorio di chimica e le esercitazioni di agronomia.

Oltre agli allievi suddetti, si potranno in casi speciali ammettere, per la durata di uno o più bimestri, allievi paganti una tassa di lire 30 per bimestre.

Saranno pure ammessi, per la durata di venti giorni, allievi che desiderassero di essere soltanto praticamente istituiti nell'uso del microscopio applicato alle osservazioni bacologiche. La tassa di inscrizione per questi allievi è di lire 30, e di lire 20 per quelli forniti di microscopio proprio.

Presso la Direzione della Stazione si possono avere tutte le altre notizie riguardanti i doveri e i diritti di ciascuna categoria di allievi.

Il conferimento dei posti di allievi sussidiati e gratuiti, non che l'ammissione come allievi paganti, spetta al Consiglio di amministrazione della Stazione.

Le domande per i posti *a*, *b*, *c*, devono essere presentate prima del giorno 25 gennaio p. v.

Le domande per gli altri posti si riceveranno anche nel corso del prossimo anno 1881.

Udine, 30 dicembre 1880.

Il direttore G. NALLINO.

DEL SALE DA CUCINA

CONSIDERATO IN RAPPORTO ALLA STORIA DEI POPOLI ED AI SUOI BENEFICI NELL'ECONOMIA ANIMALE E NELL'INDUSTRIA.

(Continuazione vedi n. 1).

La natura, con quel sistema di economia provvidenziale, come dice il Maury, per cui si trattiene la vita del globo mediante un intreccio di artifici compensatori, profuse a larga mano il sale da cucina a beneficio di coloro, che ne fanno consumo.

È il sale il più diffuso: lo si trova nel mare, nelle abbondanti miniere, e ne contengono pure i fluidi vegetali ed animali. Anche il lattante trova nel seno materno il sale, che gli abbisogna.

Il mare copre per due terzi la superficie del globo; nelle sue acque il sale da cucina, chiamato chimicamente *cloruro di sodio*, vi si trova in media nelle proporzioni del 2.7 per cento. Se dell'intiera superficie dei mari si facesse evaporare solo uno strato d'acqua di 2 centimetri di altezza, si otterrebbero parecchi milioni di metri cubi di sale, cioè la quantità che

basterebbe al bisogno dell' intera umanità per più migliaia d' anni.

Dove soffiano venti caldi e secchi e le coste sono povere di fiumi, come per esempio nel Mediterraneo e nel Mar Rosso, il coefficiente medio del sale aumenta fino al 4.5 per cento. Il Mar Caspio, specialmente nella grande secca dell' Horalogas, è una salamoia, in cui il pesce non vive, ed il sale rappresenta nelle sue acque il 22 per cento.

Ma oltre i mari, abbiamo anche le miniere e le sorgenti salate che ci forniscono il sale.

I geologhi, che studiano la formazione della crosta terreste, ritengono che l'origine dei grandi depositi minerari di sale siano dovuti all' essiccamento di antichi mari, trasformati in bacini chiusi per sollevamento vulcanico del terreno. Questi depositi di sale, che si dice in tal caso anche *sal gemma*, presentano infatti tutti i caratteri di sedimenti, che occupino delle aree, relativamente ristrette, dei bacini. Il sale è a strati: e la stratificazione è talora regolarissima, formando delle masse pure di spessore enorme, — perfino 1500 metri; altre volte è alternato con strati rocciosi, col gesso, colle argille, colle marne, colle dolomie.

Marcel De Serres e Joly trovarono nel sal gemma di Cardona in Catalogna animaletti fossili, come infusori, monadi e bacillarie: proprî d'una fauna vivente in genere in bacini interclusi, acque basse e limacciose. Il sal gemma di Cracovia contiene foraminifere, conchiglie, coralli e crostacei; lo stesso fenomeno presentano quelle di Wielicska, pure in Polonia, di Bochnia, in Galizia, nelle quali si trovano denti di squalo, commisti alla flora dei mari antichi.

Questi fatti convincono che le miniere saline non sono dovute che alla sedimentazione di sale in fondi di mari scomparsi per essicazione e per convulsioni vulcaniche.

Preme poco ora il ricordare i mezzi usati nei vari paesi per procurarsi questo utile alimento, sia dalle acque del mare, come dalle fonti salate e dalle miniere. I processi, tutti varianti secondo le località, il clima, ecc. sono semplicissimi e poco costosi. Ad esempio citerò brevemente il metodo usato sulle nostre coste meridionali.

L' acqua del mare, che s' innalza ad ondate, primieramente entra, a mezzo d' un canale provveduto di cataratta, in uno *stagno raccoglitore* e *purificatore*, nel quale si depositano l'arena ed il fango trasportati dall' acqua stessa. Attorno ad esso si trovano i cosidetti *bacini di concentrazione*. Quando col flusso del mare si innalza il livello nello stagno purificatore, l' acqua, per tagli praticati negli argini, si versa nei bacini. Qui, non retrocedendo, l' acqua evapora e, sotto l' influenza dei venti caldi e secchi della regione, vien concentrata in modo da contenere il 27 e 28 per cento di sale: allora per primo si precipita il gesso. Quindi, per mezzo di pompe o strumenti simili, quest'acqua vien trasportata nei cosidetti *giardini salini:* bacini piani, divisi fra loro con muricciuoli, a guisa delle aiuole dei giardini. Qui il sole e l'aria secca fanno evaporare giornalmente degli alti strati d' acqua, ed il sale, cristallizzando, riempie piano piano le conche — presso Barletta, sul mare Adriatico, una volta — presso Trapani, in Sicilia, due volte ogni estate; — mentre nelle contrade del Capo Verde, in Africa, ciò succede anche più rapidamente.

A completare queste notizie storiche sul sale, riporto alcune notizie statistiche sulle saline italiane, — come quelle che al caso nostro più interessano — e quali gentilmente mi furono comunicate dall'illustre comm. L. Bodio, direttore della Statistica presso il nostro Ministero d'agricoltura e commercio:

Saline del Regno d'Italia.

1. *Cagliari* (appaltate). — Le saline di Cagliari si dividono in cinque sezioni: *a*) San Pietro, all' ovest di Cagliari; *b*) Spiaggia, all'est; *c*) Palma, all'est; *d*) Lazzaretto, all'est; *e*) Carloforte, nell' isoletta di San Pietro, al sud-ovest della Sardegna.

Esse producono circa quintali 1,400,000, di cui cedono al Governo annualmente quintali 520,000 a lire 1.80 nei depositi della Liguria, che servono alla consumazione dell'Alta Italia: il restante è esportato all' estero, mediante il pagamento di centesimi 10 per diritto speciale di dogana.

2. *Cervia* (in economia). — A un chilometro dalla città si trova la distesa di queste saline, della periferia di oltre 14 chilometri, non tutta però coltivata a sale, essendo che più di un terzo di essa è occupata da strade, canali e terreni a pascolo. La parte coltivata

si divide in 201 bacini saliferi, 63 dei quali di proprietà dello Stato, e 138 di privati.

I rapporti di questi col Governo sono ancora regolati da convenzioni pontificie del 1824, che stabiliscono dei privilegi in favore dei cultori, i quali se li tramandano da padre in figlio.

Le saline possono produrre più di quintali 100,000; ma il contingente che occorre, e che acquista il Governo pel consumo delle Romagne e per poca parte delle Marche, è di quintali 85,000, pel quale paga ai proprietari e ai cultori, in rate bimestrali, lire 170,240, nella proporzione di un terzo ai primi e di due terzi agli altri.

L'eccedenza di detto contigente resta in deposito nei magazzini dell'Amministrazione, per la reintegrazione del mancante negli anni di scarsa raccolta.

Onde il sale viene a costare al Governo lire 2.32 al quintale, comprese le spese di vigilanza durante la fabbricazione.

3. *Comacchio* (appaltate). Nelle basse del Ferrarese, a 3 chilometri dalla città onde prende il nome, giace questa salina, la quale produce intorno a quintali 100,000 di buon sale.

L'appaltatore è obbligato a fornirne all'Amministrazione un minimo di quintali 50,860, verso corrisposta di lire 58,520, per cui detto sale costa lire 1.15.

Siccome però la quantità che in più si fabbrichi va ripartita in date proporzioni, e l'appaltatore cede ora la sua parte al Governo per 1 lira ogni quintale; così in media si ricevono sopra quintali 96,000 di sale all'anno, che viene a costare non più di cent. 81 il quintale.

4. *Corneto-Tarquinia* (in economia). — Lungo la spiaggia del Tirreno, a 7 chilometri da Corneto-Tarquinia, fu tracciata nel 1805 questa salina; la quale, da poche centinaia di quintali di sale che produceva in principio, ora, pei fattivi miglioramenti, ne produce quintali 50,000, e più si spera di ricavarne in seguito.

Il costo per quintale è di lire 1.02.

5. *Lungro* (miniera in economia). — Questa antica miniera giace nella provincia di Cosenza, sul monte della Petraia, che s'eleva oltre 500 metri dal livello del mare.

Vi si lavora con picche e mazze ed anche con mine al rinvenimento ed alla schieggiatura del sal gemma, impiegandovi circa 400 persone.

Il prodotto varia da 50 a 60 mila quintali di sale puro, che è il risultato della cernita di materie grezze, le quali stanno al sale puro nella proporzione di circa 3 a 1.

Questo sale va in consumazione nelle sole Calabrie, meno un centinaio di quintali che servono in Lombardia alla salagione dei burri, per la quale è creduto migliore dei sali marini.

Il costo s'aggira intorno alle lire 3 per quintale.

6. *Margherita di Savoia*, già Barletta (in economia). — Le più vaste del continente del Regno, queste saline danno una produzione di 300 a 400 mila quintali di sale, e ne potrebbero dare di più utilizzando la loro estensione e approfittando della postura che, per essere la più meridionale fra le saline marittime, gode dei beneficî d'una stato più costante e calda.

Questo sale va in consumazione nelle provincie dell'ex reame sul versante dell'Adriatico e in parte delle Marche.

Il costo di produzione non teme concorrenza fra l'altre saline, non superando quello di 50 a 60 centesimi per quintale.

7. *Portoferraio* (in economia). — Piccolo stabilimento nell'Isola d'Elba, fondato un secolo fa per procacciare guadagno a quegli abitanti; esso dà 25 a 30 mila quintali di buon sale, che si consuma nell'isola stessa e nelle provincie Toscane.

Con qualche lavoro, che è in istato di progetto, si vuole ingrandire queste saline; ma rimarranno pur sempre le più piccole del regno.

Il sale vi costa intorno 1 lira per quintale.

8. *Salsomaggiore* (appaltata). — Le saline antichissime di Salsomaggiore giaciono a valle delle colline subappennine al nord di Parma, formate da sorgenti d'acqua salsa, che contiene iodio e bromo.

L'Amministrazione non v'avrebbe tornaconto a coltivarle pel solo sale, il quale costa molto.

Ma siccome tali acque son destinate a cura specialmente delle malattie scrofolose e sifilitiche, per le quali occorrono le così dette *acque madri*, così nel contratto d'appalto è stabilito che il Governo acquisterà a lire 2.50 per quintale i quintali 6000, che l'impresario deve produrre per avere dette *acque madri*.

Il sale però è di qualità non buona, appunto perchè contiene traccie di ioduri e di bromuri che lo rendono deliquescente, e lo si consuma solamente nei paesi limitrofi per la salagione delle carni suine.

9. *S. Felice* (appaltata). — Le saline di S. Felice, a 15 chilometri est da Venezia, abbracciano, nella loro estensione, gran parte della *palude maggiore* e le isolette di *S. Felice* e di *Torcello*.

Il progetto di esse, compilato nel 1842, fu fatto eseguire dal barone Salomone de Rotschild, cui il Governo Austriaco concesse gratuitamente i terreni, a condizione che, scorsi 50 anni, le saline con le loro costruzioni rientrerebbero in possesso del Demanio.

Esse per la loro vastità, se fossero situate in sito più meridionale, potrebbero produrre mezzo milione di quintali di sale, mentre, in causa delle condizioni sfavorevoli in cui si trovano, non danno in media che quintali 50,000 di sale; la cui qualità però compensa la sua scarsità, essendo di grossa granitura e di sufficiente essiccazione e contenendo su 10,000 parti, 9,685 di cloruro di sodio,

10. *Volterra* (appaltata). — Questo stabilimento salifero sorge alla falda occidentale dell'alto colle su cui sta Volterra, alimentato colle acque di pozzi naturali, detti *moie* da tempo immemorabile: le quali acque vi sono condotte per appositi canali in muratura, e versate nelle caldaie di evaporazione.

Il sale così prodotto, che potrebbe essere di oltre quintali 100,000 all'anno, riesce di grana fina, ma di sapore grato e di molta bianchezza, e per ciò lo si vende al prezzo del sale macinato.

Appaltato lo stabilimento nel 1865 ad una società genovese, questa è tenuta a consegnare al Governo quintali 75,000 di sale comune al prezzo di lire 2.71; e a richiesta del Governo stesso, fino a quintali 100,000, compresivi quintali 15,000 di sale raffinato a lire 7.78.

Finora però di sale raffinato non se n'è preso più di quintali 5,000 all'anno.

Dai dati esposti è dunque stabilito che in Italia si ha una produzione annua di circa tre milioni di quintali di sale: che il Governo ne produce od acquista per conto proprio quintali 1,300,000 crescenti, pei quali spende quasi 10 milioni di lire circa e ne intasca più di 80 milioni! Ogni abitante consuma in media 2 chilogrammi all'anno. Troppo poco!

La Francia produce annualmente circa milioni 4 e mezzo di quintali di sale; ne consuma 4 e ne esporta il resto.

Il consumo viene in media così ripartito:

per l'alimentazione	216	milioni di chilogrammi
„ la fabbricazione delle sode	55	
„ diverse industrie	20	
„ l'agricoltura	25	
„ la salatura del pesce . . .	80	
	396	

Si valuta il consumo della Francia a 7 chilogrammi per abitante: un *trentesimo* del consumo lo fa Parigi e suoi dintorni.

SILVIO DOTT. DE FAVERI.

(*Continua.*)

COMITATO VETERINARIO VENETO

Il giorno 6 corr. ebbe luogo a Treviso, nella sala del Comizio agrario, gentilmente concessa dall'on. signor Presidente, l'adunanza del Comitato Veterinario Regionale Veneto.

Il Comitato prese notizia dell'azienda morale ed economica della Presidenza e Rappresentanza riguardo il secondo anno sociale; fece alcune nomine e quindi udì la lettura di quattro relazione di soci. La lunga seduta di ben quattro ore riuscì ottimamente, ed i veterinari convenuti rimasero ben lieti di essere accorsi a quell'adunanza, alla quale assistette, in parte, anche l'egregio professore di agricoltura cav. Giuseppe Benzi.

La prima lettura fu tenuta dallo scrivente sugli studi dei morbi parassitari in Italia. Premesso breve cenno riguardo la natura di dette malattie e circa recenti studi ed osservazioni sperimentali fatte all'estero, il relatore richiamò l'attenzione dei colleghi sul contributo che possono dare i veterinari pratici allo studio dei morbi parassitari, seguendo l'indirizzo segnato dall'egregio parassitologo italiano dott. Anton-Giuseppe Pari, di studiare cioè i singoli parassiti nel parassitato, secondo la azione speciale che il microfito spiega sui soggetti colpiti.

Il dott. A. Barpi, veterinario provinciale di Treviso, espose alcune giustissime osservazioni sui doveri del veterinario riguardo agli altri colleghi, specialmente nel caso di consultazioni.

Il dott. Vitale Calissoni, di Conegliano, intrattenne i soci sull'importante argomento dei Comitati per la vaccinazione animale, sull'opportunità di instituire degli stabilimenti regionali per la conservazione e riproduzione del pus vaccino con innesti numerosi nelle vitelle ecc. L'egregio Calissoni ha bene determinata l'opera dei veterinari rispetto la pratica della vaccinazione pubblica, illustrando la sua bella relazione con notizie storiche, con osservazioni critiche e con un progetto completo di ordinamento generale di questo servizio importante.

Il dott. Leopoldo Baruchello, veterinario militare, espose due osservazioni cliniche riguardanti l'estirpazione di tumoretti in corrispondenza al legamento sospensore del nodello, nei quali tumori ebbe a rinvenire un parassita già descritto dall'Ercolani.

Il socio dott. Sanfelici non potè intervenire al convegno, per cui le due sue letture furono rimandate ad una prossima radunanza del Comitato.

Per cura della Presidenza sarà pubblicato il verbale dell'intera seduta e le Memorie lette: così pure l'elenco delle opere che costituiscono la biblioteca circolante del Comitato, per la quale venne approvato analogo regolamento.

G. B. ROMANO.

LA POTAGIONE DELLE VITI

La potagione in quasi tutta l'Italia si fa in un tempo solo. Però bene spesso, scrive il «Villaggio», è meglio farla in due e ben anche in tre.

Nella prima si sgrossano le viti togliendo loro tutti i sarmenti inutili e lasciando intatti solo quelli che voglionsi poi lasciare a frutto.

Questa operazione può farsi anche sino a tutto gennaio e ben anche in febbraio, e lo si può anche *in tempo non buono*, umido, cioè, freddo, ecc., e ciò senza pregiudizio alcuno delle viti.

Nella seconda si raccorciano appena, cioè si potano i detti tralci a frutto raccorciandoli, ma non sino al punto in cui vuolsi poi lasciarli intatti, chè anzi si lasciano piuttosto lunghi; poi, se pur non trattisi di potagione a speroni, si raccorciano nella misura voluta dagli usi locali e dalla robustezza delle viti.

Questa seconda potagione si pratica generalmente in marzo e nei primi di aprile.

La vite lasciata più lunga del consueto, mette un po' più tardi del solito i suoi germogli e prima sempre nelle gemme più alto locate che nelle basse. Or ciò giova massimamente colà dove si abbiano a temere i danni delle brine precoci di primavera.

Infine nella terza potagione si raccorciano i tralci frutticosi sino alla voluta altezza e ciò si fa in aprile, allorchè la vite piange, e giova ad arrestare per qualche giorno la vegetazione e sopratutto a sperdere un po' di succo (cosa necessaria, però solo nelle viti robuste e soggette alla colatura dei fiori) e quello allora che rimane si elabora meglio.

In generale però, meglio che in tre tempi, la potatura si opera in due. Nella prima si sgrossa la vite, e si lasciano assolutamente intatti i tralci frutticosi, e questa operazione si pratica fino a tutto marzo. In aprile poi si danno i sostegni alle viti e si legano a questi i tralci suddetti, e fatto ciò si opera la seconda potagione, e ciò ripassando la vigna intera coi forbicioni alla mano e raccorciando con essi i tralci che fossero troppo lunghi.

Alcuni viticoltori vorrebbero al riguardo assai di più: vorrebbero lasciar lunghi gli speroni e i tralci frutticosi, e ciò sino a tanto che vedesi ben bene l'uva; poi, se ce n'è molta, raccorciarli, e se poca invece lasciarli intatti; cimare allora e prima della fioritura i pampini più alto locati.

CONTRO LA PELLAGRA

Nell'ultima riunione del Consiglio superiore d'agricoltura vennero adottati i seguenti provvedimenti intesi a scemare le cause della pellagra, fra i quali ci piace segnalare specialmente quello dei forni sociali:

1. Curare, con tutti i mezzi consentiti dalle leggi, che venga escluso dal commercio e dall'alimentazione il mais guasto.

2. Assicurarsi delle condizioni igieniche delle case coloniche, e curare che, ove occorra, ne venga imposto il risanamento a norma di legge.

3. Accertarsi della condizione delle acque, delle quali i contadini fanno uso, e promuovere con premi, ove sia necessario, lo impianto di pozzi o l'adozione di provvedimenti intesi a rendere potabili le acque stesse.

4. Promuovere, mercè premi, lo impianto di forni sociali, sia per la fabbricazione del pane che per la essicazione del mais.

5. Procurare, con premi e mercè la distribuzione di coppie di conigli, la diffusione dello allevamento di questi animali.

6. Stabilire premi a favore di quelle famiglie coloniche che dimostrino di aver maggiormente curata la nettezza delle abitazioni e del corpo, di aver convenientemente provveduto alla conservazione del mais e degli altri generi alimentari ed introdotto nell'alimentazione la carne di coniglio od altra.

7. Fare uno speciale invito alle opere pie, e specialmente a quelle a cui carico sono ospedali ove si raccolgono pellagrosi, di migliorare, ove occorra, le condizioni delle case coloniche che sono nelle rispettive proprietà e di stabilire premi per gli scopi di cui sopra.

8. Raccomandare ai Comizi ed alle Associazioni agrarie di costituire nel proprio seno una speciale commissione per concorrere alla attuazione dei provvedimenti di cui sopra, e per studiare e proporre quegli altri provvedimenti che la esperienza chiarisse più adatti. Queste commissioni dovrebbero fare speciale assegnamento sui medici condotti.

9. Diffondere mercè opuscoli, e conferenze domenicali o serali le notizie sulle cause della pellagra e sopratutto sull'utile *materiale* che i contadini possono ritrarre dall'associazione intesa a promuovere l'uso dei forni sociali.

SETE

La settimana decorsa, sebbene frammezzata da una festa, si mantenne favorevole per le transazioni. I prezzi, senza aver guadagnato se non qualche frazione di lira, denotano la tendenza favorevole. La fabbrica si dà premura per assicurarsi gli articoli che le abbisognano, stabilendo anche accordi a consegna, purchè il venditore si accontenti d'uno o due franchi al di sopra de' limiti più bassi di novembre; ma, oltre questo limite, cadono le trattative. Se continuasse però l'attuale domanda e la fermezza ne' detentori, un aumento ulteriore pare molto verosimile, e ciò senza abbandonarsi soverchiamente a lusinghe che più volte manifestaronsi in questa campagna, e che non vennero mai realizzate.

Sulla nostra piazza ebbero luogo alcuni af

fari tanto in sete coi prezzi del listino, come in galette; quest' ultimo articolo da lire 12.30 a 12.50 per roba buona corrente, nel mentre per roba scelta parlasi d' offerta avvicinante le lire 13. La situazione dell' articolo è realmente migliorata, nè pare si debba temere che si ricada nella prostrazione che dominava fino al 20 novembre.

Taluni cominciano a parlare delle eventualità del raccolto 1881, pronosticandoche in verun caso potrà essere abbondante, la vegetazione del gelso essendo eccezionalmente scarsa. Ma simili preoccupazioni sono ancora troppo premature per esercitare influenza sui prezzi delle sete. Questo oramai sembra assicurato, che prezzi inferiori a quelli praticatisi nel primo semestre della campagna non sono temibili in verun caso.

Non è la fabbrica soltanto che opera attualmente, ma anche gl' industriali trattano galette per fornire le filande, e gregge per fornire i filatoi, sebbene e per gli uni e pegli altri il margine di fattura sia press' a poco nullo. Ad ogni modo, ciò indica almeno la fiducia nella condizione odierna di cose.

Cascami pochissimi, e quindi con pochi affari. L'odierno listino indica prezzi ottenibili; ma il maggior numero de' detentori sostengono 1 a 2 lire il più, e quindi non vendono.

Udine, 10 gennaio 1881. C. KECHLER.

RASSEGNA CAMPESTRE

Dopo quaranta ore di pioggia, per ventiquattro delle quali dirottissima, abbiamo trovato, alzandoci questa mattina, una bora violenta, che a mezzogiorno aveva scoperto le creste dei nostri monti, e nelle ore pomeridiane fece rischiarare tutto l' orizzonte. Se continua così, come fa anche a notte avanzata, noi possiamo calcolare di essere effettivamente nell' inverno. E sarà bene, poichè collo scirocco che ha dominato quasi esclusivamente fin qui, i seminati d' inverno verdeggiavano di troppo nelle campagne, ed il proverbio, citato altre volte, suona:

« Se gennaio mette erba,
Se hai grano e tu lo serba ».

E quest' altro friulano, che nella sostanza gli equivale, per ragione di contrarii, dice:

« Polvar di zenàr — Emple il granàr ».

Eccoci qui sempre intenti a fantasticare sul tempo, sui proverbi, sulle predizioni, non sempre fallaci di Mathieu de la Drôme, e sulle comunicazioni del *New Yorck Herald*, aspettando sempre che ad ogni anno che nasce le stagioni corrano più regolari dell'anno precedente e ci rechino raccolti almeno proporzionati alle fatiche che ci costano, se non ai mezzi, sempre scarsi, che abbiamo per promuovere una coltivazione intensiva dei nostri campi.

Martedì mattina, il tempo sereno, ancora dal primo giorno dell'anno, portava a tormo le boverie sul mercato di Codroipo; ma si videro tornare indietro quasi tutti colla pioggia incipiente verso le tre pomeridiane. Furono venduti pochi capi da lavoro, trascurati anche quelli da macello, e condotti alla Stazione ferroviaria un centinaio o poco più di vitelli. L' esito dunque di questo mercato fu assai sproporzionato al numero degli animali che lo affollavano ed al bisogno che tutti gli allevatori hanno di vendere. Lo smercio dei vitelli, se giova ai piccoli interessi dei venditori, nuoce in generale all' allevamento. Si conduce al mercato, non soltanto ciò che sarebbe opportuno di vendere, ma ciò che ha maggiore probabilità di essere venduto. E nella massa di vitellami che gl' incettatori vanno schiumando su tutti i nostri mercati, viene sottratta all' allevamento la più bella roba!

Ciò non succederebbe se venissero solo alcune annate di buoni raccolti, ed essendo certo che colle precedenti e colla recente importazione di torelli svizzeri a merito della nostra Rappresentanza Provinciale, il nostro bestiame bovino andrà sempre più migliorando, noi potremo contare sopra lucrosi profitti dall'allevamento di bestiame, perchè allora non sarà più la necessità che obbliga a vendere tutto ciò che nasce nelle nostre stalle, ma sarà possibile di farne scelta e di destinare alla vendita od alla macellazione soltanto gli scarti.

Ho veduto con molta compiacenza nella statistica, pubblicata nell'ultimo *Bullettino*, delle esportazioni di prodotti agricoli dall'alta Italia, il sorprendente incremento avvenuto nell'ultimo quinquennio, e tra gli altri delle pollerie, delle uova e degli ortaggi. È quindi lodevolissima l' idea d' introdurre lo studio di quest'ultima industria nelle scuole magistrali femminili, (perchè no anche nelle maschili?) e lo studio della pollicoltura nel collegio Uccellis, (perchè no anche nelle scuole magistrali?) E perchè in queste ultime non s' introduce come obbligatorio lo studio dell' agricoltura, che comprenderebbe queste ed altre industrie inerenti ed affini? E perchè non si rende obbligatorio questo insegnamento nelle scuole rurali?

Ma sapete che cosa succede generalmente nelle nostre scuole? È scarsissimo il profitto nella stessa istruzione elementare. Nella nomina dei maestri non si cerca se uno è più o meno capace, ma se tiene pel partito dei progressisti o per quello dei moderati; ed io sto a vedere che la malaugurata politica entrerà fra poco anche nella nomina del cursore comunale.

I contadini lavoratori s' infischiano dell' istruzione nei villaggi dove prevale il loro elemento, e si tengono paghi del loro *tran tran*. All' incontro nei più grossi villaggi, dove si trovano in mescolanza con tante altre classi, vi hanno fra tutti i loro saccenti, i quali credono di sapere già troppo. Io ne ho uditi nel

Consiglio Comunale, dire p. e.: A che la ginnastica? I nostri fanciulli ne fanno anche troppa. Ed altri vi diranno: Che istruzione agraria? Noi ne sappiamo tanto da insegnarne anche ai signori! *Et sic itur ad astra!*

Il vento imperversa ancora, ed io vado a dormire.

Bertiolo, 6 gennaio 1881. A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

In data del 2 gennaio corr. S. M. il Re ha firmato il Decreto di attivazione in Pozzuolo della Scuola pegli agricoltori, col nome di Istituto Sabbadini.

∞

La Giunta di Treviso per l'Esposizione Nazionale del 1881 sta preparando una mostra collettiva dei prodotti agricoli della Provincia ed ha rivolto appello a tutti i possidenti perchè si prestino a che la raccolta riesca completa, avvertendo che verranno accettati non solo i prodotti eccezionali per la quantità e qualità, ma altresì quelli che ordinariamente si coltivano o furono coltivati per esperimento.

∞

Il Comizio agrario di Roma ha deliberato di tenere anche nell'anno corrente, nella prima quindicina di marzo, un concorso e fiera di vini italiani, alla quale andrà unito anche un concorso e mostra di olii nazionali di oliva.

∞

Una notizia pegli allevatori di pollerie. Il momento critico nell'allevamento dei tacchini è quello in cui prendono il rosso, cioè quando loro si sviluppano sulla testa e sul collo delle escrescenze di un rosso vivo, senza piume. Oggi peraltro è stato sperimentalmente riconosciuto che le cipolle, colle loro foglie ben tritate, mescolate agli alimenti dei tacchini, li preservano da tale malattia.

∞

A preservare i grani nei granai dal punteruolo e da ogni insetto roditore o dai topi, giova molto introdurre nei mucchi dei pezzetti di legno poroso inzuppati di solfuro di carbonio, quello stesso che si adopera per uccidere o fugare le fillossere dalle vigne, sostanza infesta a ogni sorta di animali parassiti.

∞

Il latte rappreso per effetto della bollitura, ritorna allo stato di prima, aggiungendogli un poco di bicarbonato di soda.

∞

Il burro vecchio contrae spesso odori e sapori eterogenei che lo rendono inservibile e che sono dovuti il più sovente all'acido butirrico che vi si forma. Lasciate per alcun tempo il burro inacidito a molle in acqua fresca e pura, alquanto alcalinizzata con poco bicarbonato di soda; questo neutralizzerà e scioglierà l'acido butirrico, e il burro, spremuta l'acqua, ripiglierà il suo stato di dolcezza.

∞

In una relazione del Direttore di agricoltura in Francia, comunicata testè alla Commissione superiore della fillossera, si legge che nel dipartimento delle Alpi Marittime la diffusione del funesto insetto è arrestata.

∞

Una nuova industria per l'estrazione dello zucchero dai cocomeri è stata introdotta negli Stati Uniti, ed in California esiste già un apposito stabilimento. Lo zucchero dei cocomeri è tenuto in gran pregio; i semi del cocomero forniscono colla compressione un olio ed i residui danno un buon foraggio. È bensì vero che i cocomeri non danno che il 7 per cento di zucchero, ma esso costa molto meno delle altre qualità di zucchero. perchè la sua estrazione, essendo molto facile, è percio meno dispendiosa.

MASSIME AMMINISTRATIVE

CHE POSSONO INTERESSARE LA POSSIDENZA FONDIARIA.

Beni d'uso pubblico; Inalienabilità; Limite; Strade comunali; Soppressione.

I beni destinati all'uso pubblico sono inalienabili finchè dura siffatta loro destinazione.

Questa può cessare per espressa deliberazione dell'Autorità legislativa e amministrativa che l'ha decretata, o di fatto per un contrario uso pubblico o per avvenimento naturale, che abbia soppresso il pubblico servizio a cui i beni erano consacrati.

Il solo fatto che continuasse a figurare nell'elenco delle vie comunali una strada che da lungo tempo più non esistesse, non sarebbe un sufficiente argomento per dire che debbasi tuttavia considerare esistente.

Al difetto di un atto amministrativo che abbia ordinato o sanzionato la soppressione di una strada comunale, si può supplire con altre prove, e specialmente con quella di un possesso a titolo di dominio privato avente i caratteri della prescrizione. (Corte di Cassazione di Torino, 4 marzo 1880).

—

Canoni demaniali; Censi riservativi; Condominio; Tassa di ricchezza mobile.

Il *censo riservato* sebbene costituisca una rendita fondiaria, giusta la definizione dell'articolo 1870 del Codice civile, è però tale di sua natura che non implica nel censualista alcun diritto di dominio sul fondo su cui gravita, stantechè, mediante la sua costituzione, vien trasferita nel concessionario la piena proprietà del medesimo. Epperciò va soggetto a tassa di ricchezza mobile. (Corte di Cassazione di Roma, 6 dicembre 1879).

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 3 al 8 gennaio 1881.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	22 30	21.15	—.—
Granoturco	»	11.80	10.75	—.—
Segala	»	17.40	16.70	—.—
Avena	»	8.64	—.—	—.61
Saraceno	»	11.10	11.—	—.—
Sorgorosso	»	6.75	6.05	—.—
Miglio	»	22.—	— —	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	—.—	—.—	1.37
Lupini	»	9.70	—.—	—.—
Castagne	»	9.—	8.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	51.84	45.84	2.16
» 2ª »	»	41.84	30.84	2.16
Vino di Provincia	»	70.—	55.—	7.50
» di altre provenienze	»	40.—	32.—	7.50
Acquavite	»	85.—	75.—	12.—
Aceto	»	25.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	150.80	142.80	7.20
» » 2ª »	»	132.80	112.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	63.23	61.23	6.77
Crusca	per quint.	15.60	14.60	—.40
Fieno	»	6 60	4.80	—.70
Paglia	»	5.60	4.80	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.49	2.34	—.26
» » dolce	»	2.19	2.04	—.26
Carbone forte	»	7.50	7.—	—.60
Coke	»	5.50	4.70	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	68.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	60.—	—.—	—.—
» di vitello . »	»	65.78	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	100.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.40	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.60	1.50	— 10
» di manzo	»	1.58	1.18	—.12
» di vacca	»	1.40	1.10	—.10
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.06	—.—	—.04
» di montone	»	1.06	—.—	— 04
» di castrato	»	1.37	1.27	—.03
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	1.65	1.55	—.15
Formaggio di vacca duro	»	3.40	2.90	—.10
» » molle	»	2.40	2.10	—.10
» di pecora duro	»	3.15	2.80	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» lodigiano	»	3.90	3.70	—.10
Burro	»	2 67	2.17	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.78	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.54	—.42	—.02
» di granoturco	»	—.23	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.54	—.48	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.40	—.02
Paste 1ª »	»	—.82	—.73	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.48	—.02
Pomi di terra	»	—.12	—.10	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.81	—.—	—.04
» steariche	»	2.40	2.30	—.10
Lino cremonese fino	»	3.—	2.85	—.—
» bresciano	»	3.30	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.—	1.55	—.—
Stoppa	»	1.35	—.80	—.—
Uova	a dozz.	—.96	—.72	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	—.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

		da	a
Sete greggie	classiche a vapore	da L. 56.—	a L. 60.—
» »	classiche a fuoco	» 52 —	» 54.—
» »	belle di merito	» 50.—	» 52.—
» »	correnti	» 46.—	» 50.—
» »	mazzami reali	» 41.—	» 46.—
» »	valoppe	» 38.—	» 43.—
Strusa	a vapore 1ª qualità	da L. 13.—	a L. 13.25
»	a fuoco 1ª qualità	» 12.—	» 12.50
»	» 2ª »	» 11.—	» 11.50

Stagionatura

Nella settimana da 3 a 8 gennaio { Greggie Colli num. 11 Chilogr. 895 / Trame » » 3 » 215

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Gennaio	3	89.75	89.95	20.41	20.43	218 25	218.75
»	4	89.15	89.25	20.41	20.43	218.25	218.75
»	5	88.95	89.05	20.45	20.47	218 50	218.75
»	6	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	7	89.40	89.60	20.50	20.52	218.50	219.—
»	8	89.40	89.60	20.48	20.52	218.25	218.75

Trieste.

		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Londra da	a
Gennaio	3	86.50	—.—	9.36 1/2	—.—	117.65	—.—
»	4	86.60	—.—	9.36	—.—	117.60	—.—
»	5	86 75	—.—	9.36	—.—	117.60	—.—
»	6	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	7	87.—	—.—	9.35 1/2	—.—	117.50	—.—
»	8	87.—	—.—	9.35 1/2	—.—	117.60	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	9 p. e or
Gennaio	2	2	762.60	3.4	5.8	4.5	7.4	4.25	1.7	-2.0	3.14	3.96	3.53	53	57	56	N E	1.6	—	—	C	M	S
»	3	3	760.80	4.6	6.4	6.0	7.2	5.07	2.5	0.7	3.44	4.16	4.35	53	58	63	N E	7.8	—	—	S	M	M
»	4	4	758.07	5.4	8.6	8.1	9.0	6.40	3.1	2.7	5.62	6.09	7.84	88	73	97	N E	0.9	9.3	7	M	C	C
»	5	5	752.53	9.6	10.4	10.1	11.3	9.30	6.2	5.6	8.99	8.54	9.29	99	99	99	N	2.1	91	18	C	C	C
»	6	6	756.57	7.4	6.8	2.5	11.0	5.38	0.6	-1.3	5.25	4.18	2.62	68	57	49	E N E	9.0	1.0	5	C	M	S
»	7	P Q	759.03	1.4	3.7	1.3	4.8	1.58	-1.2	-3.7	2.07	2.32	1.73	40	38	34	E N E	3.6	—	—	S	S	S
»	8	8	753.00	0.8	4.3	1.0	5.0	1.25	-1.8	-4 2	2.11	2.37	1.98	43	37	40	E	1.3	—	—	S	S	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.